INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Estas instruções estão também disponíveis no website: www.whirlpool.eu

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, respeitando as instruções do fabricante e as normas de segurança locais em vigor. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser executada por um eletricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize adaptadores com várias fichas se o forno estiver equipado com uma ficha.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação.

- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Se a superfície da placa de indução estiver rachada, não a utilize e desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico (apenas em modelos com função de indução).
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões da casa). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados excepto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.

- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode vir a incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o aparelho.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Antes do ciclo de limpeza deve ser removido o excesso de restos de alimentos da cavidade do forno (apenas fornos com função Pirolítica).
- Utilize apenas o termómetro recomendado para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize folha de alumínio para cobrir alimentos no recipiente de cozedura (apenas para fornos que incluam recipiente de cozedura).

Eliminação de eletrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo elétrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha correctamente. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica.
A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo elétrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efetuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as proteções de cartão, a película de proteção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de proteção.

Durante a utilização:

- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação dos materiais da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

Conselhos para poupar energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da diretiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a diretiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de proteção da diretiva "EMC" 2004/108/CE.
- Este Aparelho satisfaz os requisitos de eco design das normas Europeias nº 65/2014, e nº 66/2014 em conformidade com a norma Europeia EN 60350-1.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado eletricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
- **Importante:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo "Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica").

O programador eletrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema
- o tipo e o modelo exato do forno;
- o numero de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correta).

LIMPEZA

AVISO

- **Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar acidentalmente em contacto com o aparelho, limpe de imediato com um pano de microfibras humedecido.

- Limpe as superfícies com um pano de microfibras humedecido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores e polidores metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex, alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o teto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque o interior da porta com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respetiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função assistida por ventoinha a 200 °C durante cerca de uma hora
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

MANUTENÇÃO

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respetivo suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

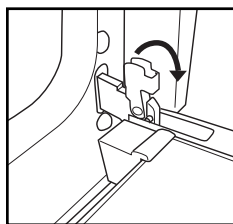



Fig. 1

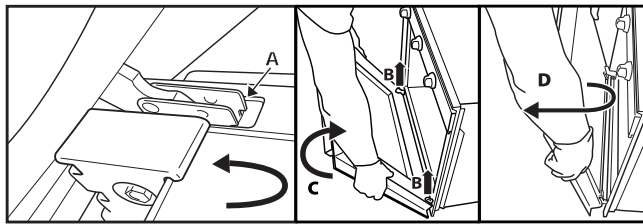



Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e rebaixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

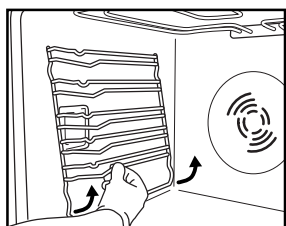
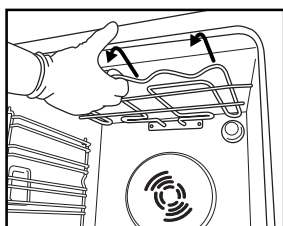
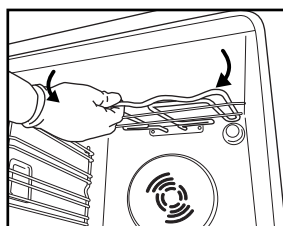



Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (ver nota sobre o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

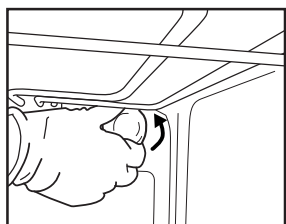
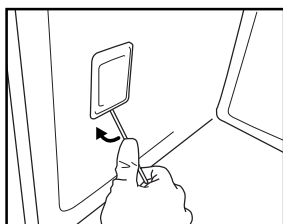
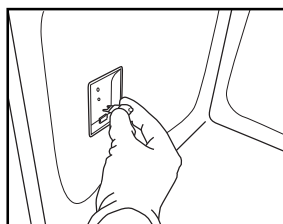
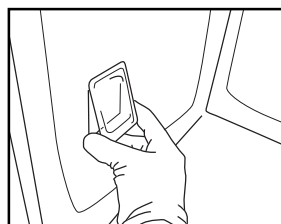



Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8 Fig. 9

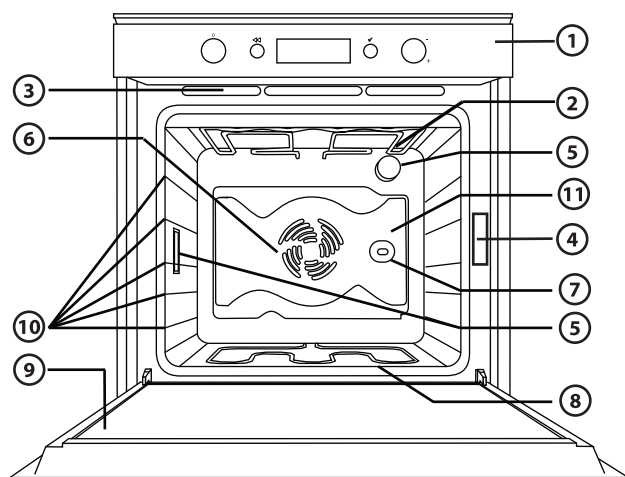
NOTA:

- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- A lâmpada utilizada no aparelho é específica para electrodomésticos e não é adequada para iluminação e ambientes domésticos (Regulamento (CE) 244/2009).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFETUAR AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO

1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Ventilador
7. Espeto
8. Resistência inferior (oculta)
9. Porta
10. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
11. Parede traseira

NOTA:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se ative e desative para reduzir o consumo energético.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante a cozedura desliga as resistências.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

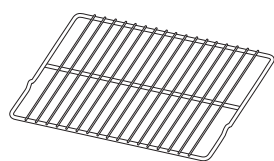
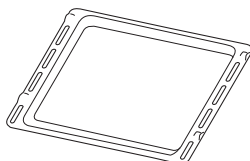
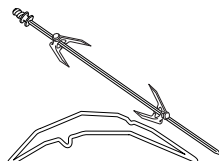



Fig. A Fig. B Fig. C

A. GRELHA (2): deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, formas e qualquer outro recipiente apropriado para forno.
B. PINGADEIRA (1): deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.
C. GRELHADOR (1): para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e aves.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).
2. Os outros acessórios, como tabuleiro coletor e tabuleiro, são inseridos com a parte levantada na seção plana "B" virada para cima (Fig. 2).

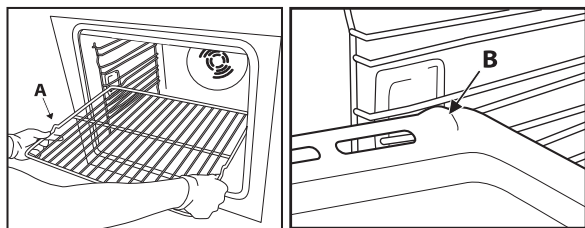
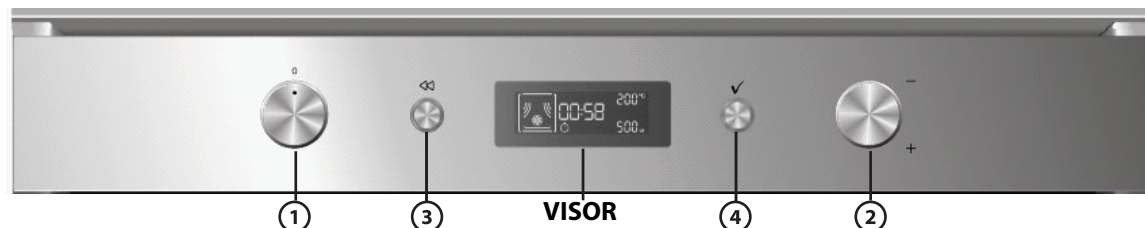



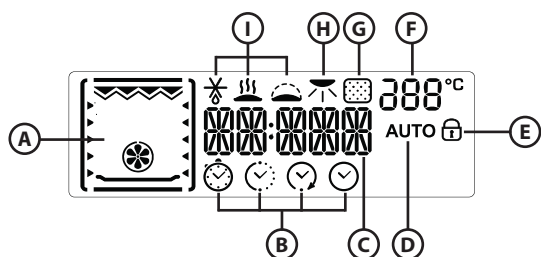
Fig. 1 Fig. 2

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

PROGRAMADOR ELETRÓNICO

1. **BOTÃO SELETOR DE FUNÇÕES:** botão para ligar/desligar e selecionar funções
2. **BOTÃO DE NAVEGAÇÃO:** navegação no menu, regulação dos valores predefinidos
3. **BOTÃO ⊛:** para regressar ao ecrã anterior
4. **BOTÃO ⊘:** para selecionar e configurar as definições

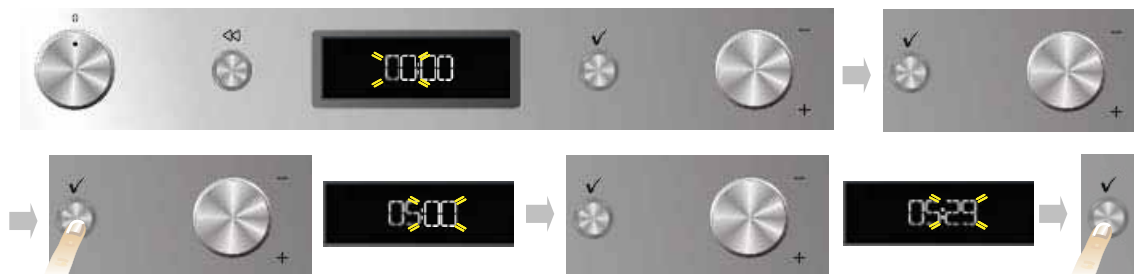
LISTA DE FUNÇÕES

Rode o botão "Funções" para uma posição qualquer para ligar o forno: o visor exibe as funções ou os submenus associados a cada função.
Os submenus ficam disponíveis e selecionáveis colocando o botão nas funções GRELHADOR, SPECIALS (ESPECIAIS), SETTINGS (DEFINIÇÕES), e PÃO/PIZZA.
NOTA: para obter uma lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na página 35.

DESCRIÇÃO DO VISOR

A. Visualização das resistências ativas para diversas funções
B. Símbolos relacionados com a gestão do tempo: temporizador, duração da cozedura, hora do fim da cozedura, hora atual
C. Informações relacionadas com as funções pré-selecionadas
D. Função automática PÃO/PIZZA selecionada
E. Indicação da porta fechada durante o ciclo de limpeza automática (não disponível neste modelo)
F. Temperatura interna do forno
G. Função limpeza pirolítica (não disponível neste modelo)
H. Aloirar
I. Funções Especiais: Descongelação, Manutenção do calor, a Levedar

INICIAR O FORNO - DEFINIR O IDIOMA

Na primeira vez que liga o forno, aparece no visor: ENGLISH
Rode o botão "Navegação" até aparecer a língua pretendida e, em seguida, prima o botão ⊘ para confirmar.

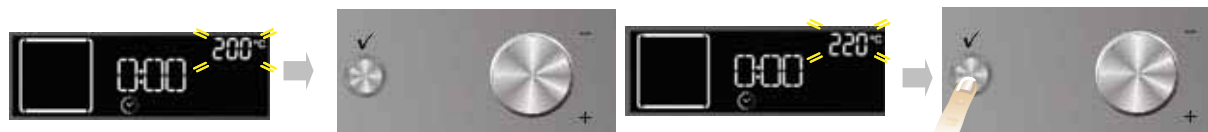
ACERTAR A HORA

Após definir o idioma, deverá acertar a hora no relógio. No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.
1. Rode o botão "Navegação" até visualizar a hora correta.
2. Prima o botão ✓ para confirmar; os dois dígitos de minutos piscam no visor.
3. Rode o botão "Navegação" até visualizar os minutos correctos.
4. Prima o botão ✓ para confirmar.

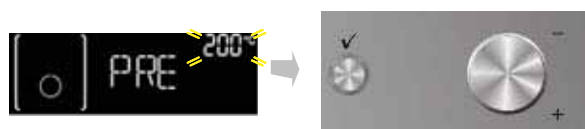
Para modificar a hora, por exemplo após uma falha de energia elétrica, consulte o parágrafo seguinte (DEFINIÇÕES).

SELECIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA

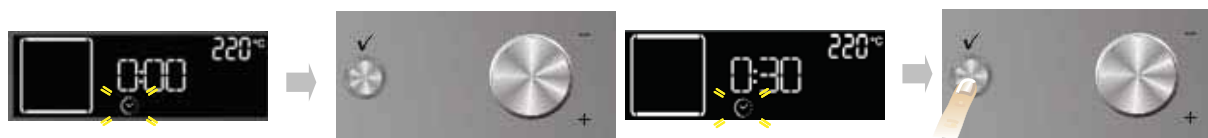
1. Rode o botão "Funções" para a função pretendida: As definições de cozedura surgem no visor.
2. Se os valores propostos corresponderem aos pretendidos, prima ✓. Para os modificar, proceda conforme se indica abaixo.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR

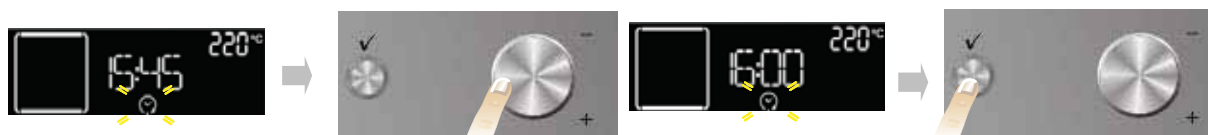
Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até surgir o valor desejado.
2. Prima o botão ✓ para confirmar.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

1. Selecione a função pré-aquecimento rápido rodando o botão "Funções" até ao símbolo
2. Confirme premindo ✓ as definições são apresentadas no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponder à pretendida, prima a tecla ✓. Para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. No visor surge a indicação **PRE**. Quando a temperatura definida for atingida, o valor correspondente (por ex. 200 °C) surge no visor e é emitido um sinal sonoro. No final da fase de pré-aquecimento, o forno seleciona automaticamente a função convencional . Neste momento, introduza o alimento no forno e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" e selecione a função pretendida.

DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

Esta função permite cozer alimentos por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função selecionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.

1. Após confirmar a temperatura, o símbolo pisca.
2. Rode o botão de regulação até surgir o tempo de cozedura pretendido.
3. Confirme o tempo de cozedura premindo o botão .

DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA/INÍCIO ATRASADO

IMPORTANTE: A programação de início atrasado não se encontra disponível para as seguintes funções: FAST PREHEATING (PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO), PÃO/PIZZA.
NOTA: com esta programação, a temperatura selecionada é atingida de forma mais gradual, por conseguinte os tempos de cozedura serão um pouco mais longos relativamente aos indicados na tabela de cozedura.
Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início do forno até um máximo de 23 horas e 59 minutos a partir da hora atual. Isto só será possível após definir a duração da cozedura.
Após definir a duração da cozedura, no visor surge a hora de fim da cozedura (por exemplo 15:45) e o símbolo pisca.

Para atrasar o fim da cozedura, adiando também a sua hora de início, proceda da seguinte forma:
1. Rode o botão "Navegação" até surgir a hora em que pretende que a cozedura termine (por exemplo 16:00).
2. Confirme o valor selecionado premindo o botão Os dois pontos da hora do fim da cozedura piscam, a indicar que a programação foi realizada corretamente.
3. O forno atrasará automaticamente o início da cozedura de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida.

Em qualquer momento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grelhador, tempo de cozedura), utilizando as teclas para retroceder, o botão "Navegação" para modificar os valores e a tecla para confirmar.

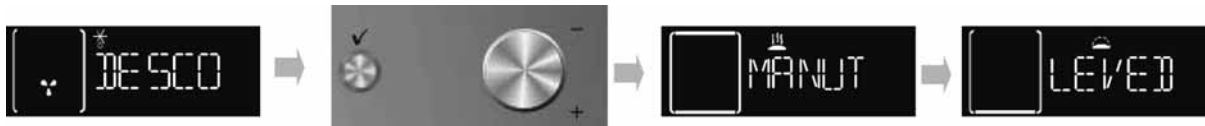
CONTA-MINUTOS

Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 23 horas e 59 minutos.
1. Com o botão "Funções" no zero, rode o botão "Navegação" até visualizar o tempo pretendido.
2. Prima a tecla para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "END". Para o interromper, prima a tecla (no visor surgirá a hora atual).

BLOQUEIO DAS TECLAS (KEY-LOCK)

Esta função permite bloquear a utilização das teclas e dos botões no painel de controlo.
Para a ativar, prima em simultâneo as teclas e por pelo menos 3 segundos. Se estiver ativada, a função das teclas será bloqueada e no visor surge uma chave. Esta função pode ser ativada também durante a cozedura. Para a desativar, repita o procedimento acima indicado. Com o bloqueio do teclado ativo, pode desligar o forno rodando o botão para o 0 (zero). Neste caso, porém, deve voltar a definir a função anteriormente selecionada.

SELECIONAR FUNÇÕES ESPECIAIS

Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo acede-se a um submenu que contém três funções especiais.
Para explorar e selecionar uma função, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : no visor surge "DESCONGELACAO" e o símbolo associado a esta função.
2. Rode o botão "Navegação" para percorrer a lista das funções; DESCONGELACAO, MANUTENCAO DO CALOR, LEVEDURA.
3. Prima o botão para confirmar.

ALOIRAR

No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de aloirar os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.

Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe: "PRESS ✓ P. DOURAR". Se premir a tecla , o forno inicia a fase "aloirar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.

SELEÇÃO FUNÇÃO PÃO/PIZZA

Ao colocar o indicador do botão "Funções" em correspondência com o símbolo acede-se a um submenu que contém duas funções automáticas de cozedura para "pão" e "pizza".

Pão

1. Rode o botão "Funções" em correspondência com o símbolo : o visor mostra "PAO" e "AUTO" ao lado.
2. Prima para selecionar a função.
3. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 180 °C e 220 °C) e confirme com o botão .
4. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima para dar início à cozedura.

Pizza

1. Rode o botão "Funções" em correspondência com o símbolo : no visor surge "PAO". Para selecionar a função "PIZZA", proceda como se segue:
2. Rode o botão "Navegação": No visor surge "PIZZA".
3. Prima ✓ para selecionar a função.
4. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 220 °C e 250 °C) e confirme com o botão ✓.
5. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima ✓ para dar início à cozedura.

PROGRAMAÇÕES

Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo acede-se a um submenu que contém quatro definições do visor que se podem modificar.

Língua

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "IDIOMA".
2. Prima ✓ para aceder à definição.
3. Rode o botão "Navegação" até aparecer a língua pretendida e, em seguida, prima o botão ✓ para confirmar.

Relógio

Rode o botão "Navegação" até visualizar RELOG. Para modificar a hora, consulte o título anterior (ACERTAR A HORA).

Eco

Com o modo ECO selecionado (ON), o visor reduz a luminosidade, mostrando o relógio quando o forno estiver
numa posição de espera durante 3 minutos. Para visualizar as informações no visor, prima uma teclas ou rode um botão.

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "ECO".
2. Prima ✓ para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para selecionar a configuração desejada e confirme premindo o botão ✓.
4. Durante a função de cozedura, se o Modo Eco estiver ativado, a lâmpada da cavidade vai desligar-se após 1 minuto de cozedura, sendo reativada para cada interação do utilizador.

Sinal sonoro

Para ativar ou desativar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "SOM".
2. Prima a tecla ✓ para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para selecionar a configuração desejada e confirme com a tecla ✓.

Luminosidade

Para modificar a luminosidade do ecrã, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "LUMINOSIDADE".
2. Prima a tecla ✓: Surgirá no visor o número 1.
3. Rode o botão "Navegação" para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme com a tecla ✓.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES			
0	OFF		Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LAMP (LÂMPADA)		Para ligar/desligar a lâmpada do forno.
	SPECIALS (ESPECIAIS)	DESCONGELA-MENTO	Para acelerar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
		MANUTENÇÃO DO CALOR	Para manter quentes e crocantes os alimentos depois de cozinhados (ex: carnes, fritos, desenformados). Sugere-se que coloque o alimento no nível central. A função não se ativa se a temperatura do compartimento for superior a 65 °C.
		LEVEDURA	Para obter a fermentação ideal de massa doce ou salgada. Para preservar a qualidade de fermentação, a função não se ativa se a temperatura do compartimento estiver acima dos 40 °C. Coloque a massa no 2º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	CONVENTIONAL (ESTÁTICO)		Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3° nível. Para cozinhar pizzas, tartes e doces com recheio líquido, utilize o 1º ou 2º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	COZEDURA CONVECÇÃO		Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) num único nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Vire os alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 3° nível para cozinhar numa única calha, o 1° e 4° para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	GENTLE CONVECTION BAKE (COZEDURA POR CONVECÇÃO DELICADA) - VENTILADOR SUAVE		Para cozinhar carne, bolos recheados (cheese cake, strudel, tartes de fruta) e vegetais recheados apenas num nível. Esta função utiliza a ventoinha de forma delicada e descontínua, o que previne a desidratação excessiva dos alimentos. Recomendamos a utilização do 2º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	GRILL		Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4° ou 5° nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3°/4° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL		Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1°/2° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função, pode ser utilizado o espeto, se for fornecido o acessório relevante.

BOTÃO DE FUNÇÕES		
	SETTINGS (DEFINIÇÕES)	Para programar o visor (língua, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).
	PÃO/PIZZA	Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas pré-definidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura ideal. Coloque a massa no 2º nível depois de aquecer previamente o forno.
	FAST PREHEATING (PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO)	Para pré-aquecer o forno rapidamente.

TABELAS DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
Bolos com levedura		Sim	2/3	160-180	30-90	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	160-180	30-90	Nível 4: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
Bolos recheados (cheese cake, strudel, tarte de maçã)	DELICADO	Sim	2	160-200	35-90	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou forma para assar na grelha
		Sim	1-4	160-200	35-90	Nível 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
Biscoitos/queques		Sim	3	170-180	15-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160-170	20-45	Nível 4: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira/placa para doces
Éclairs		Sim	3	180-200	30-40	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-4	180-190	35-45	Nível 4: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira/placa para doces
Merengues		Sim	3	90	110-150	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	90	130-150	Nível 4: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira/placa para doces
Pão/Piza/Focaccia		Sim	1/2	190-250	15-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	190-250	25-50	Nível 4: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira/placa para doces
Pão	(Pão)	Sim	2	180-220	30-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
Pizza	(Pizza)	Sim	2	220-250	15-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos

Receita	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
Pizzas congeladas		Sim	3	250	10-15	Nível 3: pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
		Sim	1-4	250	10-20	Nível 4: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira/placa para doces
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	3	180-190	40-55	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	180-190	40-55	Nível 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível: forma para assar na grelha
Vol-au-vent/ Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	190-200	20-30	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-4	180-190	15-40	Nível 4: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira/placa para doces
Lasanha/Massa no forno/Cannellones/ Flan		Sim	3	190-200	45-65	Pingadeira ou caçarola para assar na grelha
Borrego/Vitela/ Vaca/Porco 1 kg	DELICADO	Sim	2	180-190	80-120	Pingadeira ou caçarola para assar na grelha
Frango/Coelho/ Pato 1 kg	DELICADO	Sim	3	200-220	50-100	Pingadeira ou caçarola para assar na grelha
Peru/Ganso 3 kg		Sim	2	190-200	80-130	Pingadeira ou caçarola para assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	3	180-200	40-60	Pingadeira ou caçarola para assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)	DELICADO	Sim	2	170-190	30-60	Caçarola para assar na grelha
Pão tostado		-	5	3 (Alto)	3-6	Grelha
Filetes/postas de peixe		-	4	2 (Médio)	20-30	Nível 4: grelha (vire a meio da cozedura) Nível 3: pingadeira com água
Salsichas/ Espetadas/ Costeletas/ Hambúrgueres		-	5	2-3 (Médio-Alto)	15-30	Nível 5: grelha (vire a meio da cozedura) Nível 4: pingadeira com água

Receita	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
Frango assado 1-1,3 kg		-	2	2 (Médio)	55-70	Nível 2: grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura)
						Nível 1: pingadeira com água
		-	2	3 (Alto)	60-80	Nível 2: espeto (se existente)
						Nível 1: pingadeira com água
Carne mal passada 1 kg		-	3	2 (Médio)	35-50	Caçarola para assar na grelha (se necessário, vire o alimento a dois terços da cozedura)
Perna de borrego/ Pernis		-	3	2 (Médio)	60-90	Pingadeira ou caçarola para assar na grelha (se necessário, vire o alimento a dois terços da cozedura)
Batatas assadas		-	3	2 (Médio)	45-55	Pingadeira/tabuleiro (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário).
Legumes no forno		-	3	3 (Alto)	10-25	Pingadeira ou caçarola para assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-4	200	50-100*	Nível 4: caçarola para assar na grelha (se necessário, vire o alimento a dois terços da cozedura)
						Nível 1: pingadeira ou caçarola para assar na grelha
Carnes e Batatas		Sim	1-4	200	45-100*	Nível 4: caçarola para assar na grelha (se necessário, vire o alimento a dois terços da cozedura)
						Nível 1: pingadeira ou caçarola para assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-4	180	30-50*	Nível 4: caçarola para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: pingadeira ou caçarola para assar na grelha

* O tempo de cozedura é aproximado. Os alimentos podem ser retirados do forno em tempos diferentes consoante a preferência pessoal.

Tabela de Receitas Testadas (em conformidade com as normas IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07)

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscoitos		Sim	3	170	15-25	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-4	160	25-35	Nível 4: tabuleiro (alterar níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Pequenos doces		Sim	3	170	20-30	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-4	160	25-35	Nível 4: tabuleiro (alterar níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pão-de-ló sem gordura		Sim	2	170	30-40	Forma para assar na grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Duas tartes de maçã		Sim	2/3	185	55-75	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	175	75-95	Nível 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: forma para assar na grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Pão tostado**		-	5	3 (Alto)	3-6	Grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hambúrgueres**		-	5	3 (Alto)	18-30	Nível 5: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nível 4: pingadeira com água
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Bolo de maçã, bolo no tabuleiro de levedar		Sim	3	180	30-40	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-4	160	50-60	Nível 4: tabuleiro (alterar níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Lombo de porco assado		-	3	190	150-170	Nível 3: grelha
						Nível 2: pingadeira com água (encher totalmente quando necessário)

Receita	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
DIN 3360-12:07 anexo C						
Bolo achatado		Sim	3	170	35-45	Pingadeira/tabuleiro
		Sim	1-4	160	40-50	Nível 4: tabuleiro (alterar níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro

A tabela de cozedura sugere as funções e temperaturas ideais para obter os melhores resultados com qualquer tipo de receita. Para cozedura com ar quente num único nível, recomenda-se a utilização do terceiro nível e a mesma temperatura sugerida para a "COZEDURA POR CONVECÇÃO" em diversos níveis.

** Ao grelhar, recomenda-se que deixe 3 a 4 cm livres na ponta da frente do grelhador para facilitar a remoção.

As indicações dadas na tabela não têm em conta a utilização de calhas deslizantes.

Classe de eficiência energética (em conformidade com a norma EN 60350-1:2013-07)
Utilize a tabela relevante para efetuar os testes.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efetuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar num ou em vários níveis em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "COZEDURA POR CONVECÇÃO", permite cozinhar em simultâneo diferentes alimentos (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efetuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA POR CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10 a 15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respetivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função para levedar massa (apenas em alguns modelos)

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedura com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedura à temperatura ambiente (20 a 25 °C). O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.